

Temat: Zasady układania menu na przyjęcie okolicznościowe.

Proszę o zapoznanie się z tematyką, przesłanie poniższej notatki na adres: mbiesiadecka@wp.pl Termin do 22 kwietnia.

Pozdrawiam MB

Komponowanie menu na przyjęcia okolicznościowe uzależnione jest od kilku czynników. Pod uwagę bierze się typ imprezy, miejsce, w jakim ma odbyć się przyjęcie, forma imprezy, a także liczba dań oraz finanse zleceniodawcy. Biorąc pod uwagę wskazane elementy, można ułożyć menu, które spełni oczekiwania klienta.

1. Typ imprezy. [Imprezy okolicznościowe](#) to pojęcie bardzo ogólne, bowiem może się pod nim kryć wiele różnych uroczystości, zaczynając od przyjęć rodzinnych (wesela, chrzciny, komunie), a kończąc na eventach firmowych, bufetach, czy też kameralnych koncertach. Inne menu skomponujemy na wesele dla ponad 100 osób, a inne na bufety, gdzie dominować będą przystawki i inne szybkie dania, które można zjeść na stojąco.

2. Lokalizacja przyjęcia. Nie bez znaczenia jest miejsce, gdzie odbywać się będzie impreza okolicznościowa. Inne dania zostaną podane w restauracji, a inne w plenerze, gdzie dostęp do kuchni jest mocno ograniczony.

3. Oczekiwania i możliwości finansowe zleceniodawcy. Komponując menu na imprezę, ważne jest zapoznanie się z wymaganiami i oczekiwaniami klienta, zwłaszcza jeśli chodzi o budżet, jaki przeznaczają na jedzenie. Wówczas można wybrać odpowiednie dania. Jeśli klient chce wystawnego przyjęcia i przeznaczają na to sporą sumę pieniędzy, można pomyśleć o wyszukanych potrawach z tzw. „górnego półki”. W przypadku ograniczonego budżetu trzeba ułożyć menu tak, by koszt nie przekraczał wskazanej kwoty.

4. Pora roku. Dla wielu może wydawać się dziwne, że na komponowanie menu wpływ ma pora roku, ale tak rzeczywiście jest. W końcu niektóre produkty występują tylko w określonym sezonie. Chodzi tu głównie o takie produkty spożywcze jak owoce, warzywa czy też grzyby. Oczywiście można zaopatrzyć się zimą w mrożonki, ale w końcu jakość jedzenia ma znaczący wpływ na świadczone usługi gastronomiczne.

5. Liczba i typ potraw. Komponując menu, trzeba wziąć pod uwagę także typ potraw, to znaczy, jakie dania będą dominować podczas uroczystości. W przypadku wesela dużo dań będzie podawanych na ciepło (obiad, kolacja). Natomiast w przypadku organizacji bufetu w formie stołu szwedzkiego, dominować będą zimne przekąski, ewentualnie kilka ciepłych dań umieszczonych w specjalnych podgrzewaczach.

Przy układaniu menu na imprezy okolicznościowe, bez względu na to, z jakim rodzajem uroczystości mamy do czynienia, zadbajmy o to, by dania były różne. Jedne mogą dominować, inne niekoniecznie, ale ważne, by goście mieli wybór i każdy znalazł coś dla siebie. Coraz więcej osób zwraca uwagę na to, co je, wiele osób jest na dietach. Pamiętajmy, by oprócz dań mięsnych, w menu znalazły się także potrawy dla wegetarian, wegan czy też

frutarian. Poza tym pamiętajmy o napojach, a także alkoholach, które także należy uwzględnić, układając menu na imprezę okolicznościową.

Mając na uwadze wskazane wyżej czynniki i wskazówki, z pewnością uda nam się ułożyć menu, które zadowoli każdego, nawet najbardziej wymagającego klienta.